

# AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO GALEGA

Azeite delicado, monovietal de azeitona Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal, colhida verde, com aromas suaves, doces e persistentes.



## Origem

Reguengos de Monsaraz  
Alentejo, Portugal

## Intensidade



## Campanha

Um ano agrícola desafiante, temperaturas elevadas na floração com precipitação elevada na Primavera e um Verão quente aliado a um ano de seca tiveram como resultado uma diminuição na quantidade de azeitona produzida. Os olivais de sequeiro a sofrerem bastante com a ausência de chuva e com a escassez de reservas hídricas no solo de onde resultaram quebras significativas na produção, sendo que alguns dos nossos fornecedores tiveram quebras elevadas, não justificando a colheita. A azeitona foi colhida no mês de Outubro e Novembro de 2022 no seu estado de maturação ideal.

## Produção

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguido de uma passagem rápida pelo permutador activo, sistema esse que encurta o tempo de extração, e preserva os aromas característicos destas variedades que caracterizam este azeite. A pasta é centrifugada onde de forma mecânica, é separado o azeite do bagaço de azeitona, sendo o azeite imediatamente filtrado e embalado. A extração é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.



**Olival**  
Produção biológica



**Variedade**  
Galega



**Formatos**  
250ml . 500ml



**Nariz**  
Suave, com notas de  
maçã e amêndoa.



**Boca**  
Uma entrada  
aveludada bastante  
suave com um  
ligeiramente picante  
no final.



**Acidez**  
0,2%



**Harmonização**  
Ideal para temperar  
frutas, peixes ou pratos  
delicados, bolos vários,  
finalizar uma mousse de  
chocolate e até temperar  
gelados.



**Conservação**  
Em lugar fresco e  
protegido da luz.



**Validade**  
Janeiro 2025



ESPORÃO